

## ～圧倒的コストパフォーマンス「夜キュー」に新商品登場～

### 「直火焼ゆず味噌グリルチキン」 & 「ジャークチキンのオープン焼き」

株式会社ビッグボーイジャパン（代表取締役社長：長久保 文康 本社：東京都港区）が展開するファミリーレストラン「ビッグボーイ」「ヴィクトリアステーション」が圧倒的コストパフォーマンスでご提供している平日夜限定のお得なメニュー「夜キュー」に、1月6日（水）から新商品が登場します。

「夜キュー」は平日（月～金）の17:00以降限定で、メイン商品にサラダバー・スープバー・ライス・カレー・ドリンクバーがついたお得なセットです。定番人気の「手ごねハンバーグ」や「直火焼グリルチキン」のセット（各900円+税）に加え、「直火焼ゆず味噌グリルチキン」「ジャークチキンのオープン焼き」のセット（各990円+税）が新登場します。



「直火焼ゆず味噌グリルチキン」は、高温かつ短時間で皮をパリッと焼き上げたチキンに、柚子香る信州白味噌を使ったゆず味噌だれをナスと絡めてトッピングした和を感じられる商品です。甘めの味付けとトロトロ食感のナス、最後にトッピングした国産柚子皮の爽やかな香りとほのかな苦みが、チキンの旨みを引き立たせます。

「ジャークチキンのオープン焼き」は、ジャマイカの郷土料理をビッグボーイ風にアレンジした商品です。深みのある香りが特長のオールスパイスやオレガノ、タイムなどのスパイスにチキンを漬け込み焼き上げています。トッピングした酢漬のハラペーニョスライスが、スパイシーさを一層引き立てます。別添えのレモンで爽やかな酸味を、ハラペーニョソースで刺激的な辛さをプラスできる、お家では中々味わえない、スパイシーなジャークチキンをお楽しみください。

ぜひこの機会にお近くの「ビッグボーイ」「ヴィクトリアステーション」にお越しください。

※一部店舗を除く、278店舗で販売予定です。（1月4日時点）

※2月中旬に販売終了予定です。

以上